



Gin

**BEEFEATER**<sup>®</sup>  
LONDON



Az alapkövetelmény: a **borókabogyóval** (*Juniperus communis*) történő ízesítés.

A boróka tűlevelű, örökzöld, a ciprusfélék családjába tartozik. Apró, kékesfeketére érő bogyós gyümölcse aromás, kesernyésen édeskés ízű, kissé csípős, enyhén gyantás. Magas illóolaj tartalmú, ezért illata is erőteljes. Az egyetlen fűszerfajta, mely tűlevelű fáról származik.

Az ízesítés (fűszernövények/botanicals): a korai ginnek a borókabogyó mellett más fűszernövényeket is kezdtek használni: a legáltalánosabbnak az **angelikagyökeret** (fás, fűszeres ízek), a **koriandert** (gyömbér és zsálya ízei), az **édesgyökeret** (liquorice, a keserédes „medvecukor” aromái) tartják. A Gordon's és a Tanqueray mondja magáról ill. tartják róluk, hogy 4 összetevős ginnek. A legextrémebb talán az amerikai Death's Door gin 3 összetevővel: boróka, koriander, kömény. Szofisztikáltabb ízesítések már a minőségi ginnek megjelenésekor is születtek: a Beefeater 9 összetevős: **mandulával** (marcipán és lágy fűszerek) és **nőszirommel** (orris, virágos, violás aromák) lágyít, **citrom- és sevilla-i narancshéjjal** peremt pikáns citrusosságot; a Plymouth 7 összetevős: a receptúrában a **kardamom** teremti meg a gin fűszeres, száraz lecsengését, komplex, édeskés aromáit, és citrushéjak egészítik ki a harmóniát. A modern, new western gin-eknél pedig meredeken emelkedik a fűszernövények száma: a Botanist 19 összetevős, a Monkey 47, nevéhez híven 47 különböző növényt használ, köztük az ízében meghatározó **vörösáfonyát**.

Az alapszesz: ahogyan a lepárlásról általánosságban elmondható, hogy nem hoz létre alkoholt, hanem koncentrálja azt (az alkohol erjedés, a fermentáció eredménye), a ginnél pedig fontos hangsúlyozni, hogy az alkohol ízesítése által jön létre (ideális, vagyis minőségi módon az alkohol fűszernövények jelenlétében történő újradsztilálása útján). Az alapszesz rendszerint vagy **gabona-** (leggyakrabban búza) vagy **melasz-alapú**. A gin gyártók saját végső ízvilágukhoz választják ki a megfelelőt: tipikusan a fűszeresebb ginnek gabona-szeszt (gabonás vajasság aromái miatt) pl- Plymouth, a gyümölcsösebb ginnek melasz-szeszt (édes gyümölcsösséget hoz) pl. Monkey 47. Az egyértelműen kijelenthető, hogy az alapanyag és a technológia fejlődése ma tisztább, jobb minőségű szeszeket eredményez, mint mondjuk 200 évvel ezelőtt a minőségi ginnek megjelenésénél, tehát ha azonos receptúrával is, de jobb ginnek iszunk mint elődeink!

## Forgalom a világon:

Top 10 International Rum		2021
1	Gordons Gin	77 532
2	Tanqueray Gin	43 899
3	Bombay Gin	39 875
4	Beefeater Gin	29 113
5	Seagram's Gin	21 309
6	Hendricks Gin	12 465
7	Whitley Neill Gin	4 445
8	Greenalls Gin	3 634
9	Puerto de Indias Gin	3 592
10	Roku Gin	3 033
	Others	17 673
	<b>TOTAL</b>	<b>256 570</b>

ezer L-ben

...kiseb gin márkák forgalma:

Malfy Gin	2 505
Gin Mare	1 583
Bulldog Gin	1 553
The Botanist Gin	1 477
Sipsmith Gin	1 426
Citadelle Gin	1 058
Monkey 47 Gin	1 054
Bosford Gin	1 009
Opihr Gin	886
Martin Miller's Gin	862
Plymouth Gin	758
Boodles Gin	658
Broker's Gin	639
Bloom Gin	599



Gin	Distilled gin	London gin
borókabogyóval ( <i>Juniperus communis L.</i> ) történő ízesítés		
semleges alapszeszt (alkoholt) használnak	hagyományos lepárló módszereket használnak, semleges (általában) gabonaszeszt állítanak elő, de van példa cukornád-melasz alapú alapszeszre is	
az ízesítést az alapszeszhez keverik - ez a hideg eljárás; nem előírás az ismételt lepárlás	az alapszeszt ismét lepárolják a természetes ízekkel, gyógynövényekkel (újradesztillálás)	
az ízesítés lehet természetes és mesterséges is		csak természetes ízeket, gyógynövényeket használhatnak,
színezhető		nem színezhető
ha alkalmaztak lepárlást, utólagos ízesítés is lehetséges (de általában csak hideg eljárással ízesítik)	az ismételt lepárlás után még utólagos ízesítés és más engedélyezett adalékanyag hozzáadható	az ismételt lepárlás után további ízesítés NEM hozzáadható; vízen kívül semmilyen más hozzáadott összetevőt nem tartalmaz
„Az olyan gin, amelyet eszenciáknak vagy aromáknak a mezőgazdasági etil-alkoholhoz történő egyszerű hozzáadásával nyernek, nem desztillált gin.” – mondja ki a 110/2008/EK rendelet. Sajnos. Mert azt kellene mondanía, hogy az ilyen ital egyáltalán NEM gin! Aromázott, „hideg eljárással” készített „vágott szesz”, legfeljebb a szeszesital kategóriába kellene, hogy kerüljön, együtt a „barnacímkes barackkal”...és más pancsolt, aromázott italokkal, amelyek az iparág szégyenére léteznek. Egyetlen tanáccsal szolgálhatunk: <b>NE IDD MEG!</b>	Desztillált (és nem London dry) gin kétféle megfontolásból születik: - Egyrészt itt is érvényesül még egy „ócsító” szándék, a másodlagos lepárlás után a gyengébb ginek ízhatását utólag fel lehet erősíteni - De van egy másik ok is, ami magas minőséggel is együtt jár: olyan ízesítési vagy színesítési technikát alkalmazni (pl. pink gin), ami akkor is ebben a kategóriába helyezi az italt, ha az teljesen természetes módon megy végbe (áztatással, macerációval) – hiszen a London gin nem enged meg semmilyen utólagos folyamatot. Desztillált (nem London dry) ginre példa meg a Hendricks, ahol az uborkás-rózsaszirmos ízhatás kialakításánál alkalmaznak lepárlás utáni technikát is	...”nem tartalmaz vízen kívül semmilyen más hozzáadott összetevőt.” – a 110/2008/EK rendelet részlete pontosan kifejti a London gin lényegét: minden ízhatást kizárólag a fűszernövényekkel együtt történő másodlagos lepárlásból kap, színezni, cukrozni TILOS! A törvényi definíció „London gin”, amihez hozzáadható a „dry” kifejezés. A „dry” (száraz) az italoknál általánosan azt jelenti: nem cukrozott. A meghatározás eredete a 1800-as évekre nyúlik vissza. A korábbi „gin craze” időszakával (és a mesterséges, hamisított, kutyvasztott ginek korszakával) szakítva a minőségi ginfőzdek hirdették magukat London ginként. Helyileg is jórészt Londonban működtek, ahol a tradicionális márkák közül egyedül a Beefeater London Dry Gin maradt meg (a modern „New Western Gin”-ek közül persze nem egy létesült újra Londonban).



→ Alapkövetelmény: **borókabogyóval** (*Juniperus communis* L.) történi ízesítés

Tradicionális ginek	Modern ginek, tradicionális ízvilágot követve	„New Western Gin”: Modern ginek, egyedi ízvilágot teremtve
Beefeater – 1820: <b>citrusosság</b> borókabogyó, angelikagyökér és mag, koriander, édesgyökér, mandula, <b><u>citromhéj</u></b> , <b><u>sevillai narancshéj</u></b>	Bombay Sapphire – 1987: <b>könnyed fűszeres-citrusos</b> ; 12 gyógynövény (nőszirm, angelikagyökér és kámforos kubéba-bors) és lepárlás Carterhead still-ben (vapour infusion = alkoholgőz általi ízkinyerés)	Beefeater 24 – 2008: <b>ázsiai teák</b> ; japán sencha tea, kínai zöld tea a receptúrában 24 órás áztatás az intenzívebb és komplexebb íz elérésére
Plymouth – 1793: <b>fűszeresség</b> borókabogyó, citromhéj, nőszirm, <b><u>koriander</u></b> , angelikagyökér, a narancshéj, <b><u>kardamom</u></b>	Seagram’s Gin – 1939: <b>harmonikus egyensúly a fűszeres-citrusos</b> ízvilágban; boróka, koriander, édes és keserű narancs, angelikagyökér	Monkey 47 – 1945, majd 2008: <b>vörösfonya (lingonberry)</b> recepthez adása és szakaszos lepárlás az Apparatus Alembicus Maximus lepárlókészülékben (4 db 100 literes kis lepárlóoszlop)
Gordon’s – 1769: <b>egyszerű borókásság</b> <b><u>borókabogyó</u></b> és „válogatott más gyógynövények titkos receptje”		Hendricks – 1999: <b>uborka és rózsaszirm (rose petal)</b> és <del>nem rózsabors</del> -recepthez adása; klasszikus pot still és alkoholgőzös Carterhead still használata
Tanqueray – 1830: <b>„ropogós, száraz” gin</b> (crisp and dry), titkolt recept, valószínű, hogy csak 4 összetevő: borókabogyó, angelikagyökér, koriander, édesgyökér	Tanqueray No. Ten – 2000: <b>extra citrusosság egész lime és grapefruit</b> receptúrához adásával; kisméretű (No.10) lepárlóüstben 4x-es lepárlás	Malfy – 2016; a hagyományosan itallepárlással foglalkozó Vergnano család: <b>citrusok</b> az olasz Amalfi partról és <b>vákumdesztilláció</b> (alacsonyabb hőmérséklet, több íz)

# Gin ízesítési módok



Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*

Maceráció (maceration):  
alkoholban történő áztatás



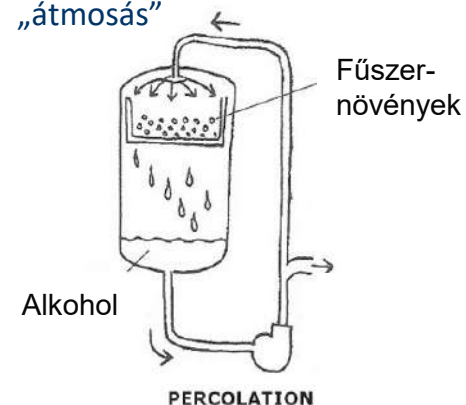
Az áztatás történhet rövid (néhány óráig pl. Plymouth) vagy hosszabb ideig (24 óráig pl. Beefeater)

Alkoholgőzös kivonatolás (vapour infusion):  
alkoholgőzzel történő „átmosás”



Az alkoholgőzös kivonatolás ún. Carterhead Still-ben történik, ami a Pot Still rézüst egy speciális fajtája, az üst felső részén egy kiszélesedő résszel, ahová a fűszernövényeket el lehet helyezni (tálcán vagy zsákban). A felszálló alkoholgőz végzi a kivonatolást.

Perkoláció (percolation):  
alkohol áramoltatásával történő „átmosás”



A macerációhoz hasonló folyamat, de a fűszernövényeket nem csak áztatják az alkoholban, hanem az alkoholt áramoltatják, átfolyatják, így intenzívebb az ízkinyerés

# Gin története

1050: A lepárolt italok között megjelenik a „gin”

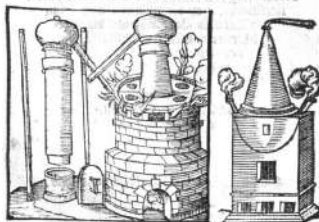


A lepárlás módszerét sokáig szerzetesek, kolostorok ismerték, és őrizték, mint féltve őrzött titkot (gyógyszerek, esszenciák készítésére alkalmazták), de a középkorban a lepárolt alkohol fogyasztási és élvezeti cikké kezdett válni. Az 1100-as években a salernói egyetemen dokumentálták a lepárlást (aqua ardens-nek, égő víznek nevezték).

Ide köti a MALFY gin azt az 1050-es feljegyzést, miszerint a szerzetesek a konyhán használt helyi borókabogyót (juniper-t, vagyis „ginepro”-t) a párlatok ízesítésére is alkalmazták. Annyi bizonyos, hogy a „gin” megnevezést a latin „Juniperus” szóra, vagyis a boróka latin nevére lehet visszavezetni...onnan meg Olaszország nem volt olyan messze...

1552: Hogyan készül a holland „jenever”?

**D**en Constelijck Distilleer  
Soer inhoudende de rechte en waerachtige conste der Distillatie om alderhande Water der Crayde, Sclomeren en Doozelen en voors alle ander dingente leeren Distillieren op alder constelijcke, alsoo dat die gheliche wout en is ghesuyt gemaect in ganderlepghahe: Idische gheleer de de sijnre conste verhoeg: en nogt geprobeniert en hebbon. sijn bestrycken van een gheleer de sijnre gheleer d'ijppino Hermanni ghelich als hi selue veel Jaeren gheperpimenteeret en gheleert heeft. so dat hi hier in verclart en gheleert heeft alle tene dat ter const der Distillatie mogelijc is sonder eenich seccet te verbergen oft achter te laen. Met noch een diep Tractaet vanden seluen sijnre hoernen Ghebranden D'ijffal Distillieren oft make al met wonderlijngen Constien en Figuren verthiert.



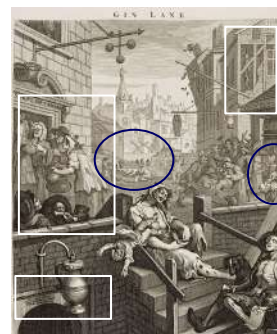
Hollandiában terjedt el először a boróka-ízesítésű párlat készítése. Első említése a XIII. századból való, de Philippus Hermanni 1552-es könyve már részletes leírást ad a lepárlásról, és a párlat borókás ízesítéséről, amit ő 'Aqua Juniperi'-nek hív. Franciscus Sylvius irodalmi alakká is vált holland tudóst tartja még a legenda a gin feltalálójának, de mivel ő 1614-ben született, legfeljebb írhatott az akkor már létező, sőt részletesen dokumentált ginről.

1600-as évek: az angolok és a „holland bátorság”



A holland (spanyolok elleni) szabadságharc vagy a dicsőséges forradalom alatt harcoltak az angolok időnként a hollandok mellett, mások ellenük. A gin fogyasztása és készítésének módja ismert lett Angliában. Segítette ezt az is, hogy az ellenséges Franciaországból vagy Spanyolországból nehezebb lett bort, sherry-t, brandy-t importálni, míg a helyben termelt gabonából kézenfekvő volt gint főzni. A whisky ekkor még a messi Szkócia itala volt. Megragadt a korból a „dutch courage” (holland bátorság) kifejezés is, amin a részeg ember hőzöngő vakmerőségét értették

1700-as évek: A „gin craze” (gin őrület) időszaka Angliában



William Hogart: Gin Lane c. képe 1751-ből. Látható a Tate Gallery-ben

Az állandósult háborús nélkülözés, a társadalmi problémák, a szegénység a teljes anarchiába és alkoholizmusba taszította Angliát és London népét. A gin craze csúcán 11 millió gallon (kb. 50 millió liter) gint állítottak elő és ittak meg egy évben csak Londonban, ami az akkori 700.000 fős lakosságra vetítve azt jelentette, hogy több, mint 60L/fő/év volt az átlagos fogyasztás (csecsemőt-aggyasztánt beleértve!). És ez csak gin! Emellett még fogyott a sör, elérhető, de Angliában nem nagyon elterjedt volt a whisky, az úriemberek pedig az importált, de drága bort és brandy-t, Cognac-ot fogyasztották. Az olcsó gint terpentinnel (fenyő mérgező, gyantás nedve lepárolva) ízesítve hamisították, vagy kénasavas lepárlást alkalmaztak (ahol a kénasav nem megy át a párlatba, hanem étterre alakulva az etil-alkohollal együtt forr, a párlatnak édeskés ízt ad, de egyben mérgező vegyületeket is létrehoz) - a mérgezés, vakság, halál mindennapos jelenség volt a szegények között. "



A kocsmá felirata a képen: "Drunk for a penny, dead drunk for twopence, clean straw for nothing". "Részegség egy penny-ért, hullárszegség két penny-ért, tiszta szalma ingyen" (mármint, hogy a merev részeg tudjon min aludni)



Az ószeres ginért veszi be az ács szerszámjatkabátját



A borbély már felkötötte magát



A kocsmá viszont virágzik, halomban állnak a ginesz hordók



Az anya innel itatja a gyerekeit!



Az halott asszonyt síró gyereke mellől viszik temetni

# Gin története



1751: The Gin Act – törvény a ginről

PERFECT VIEW  
OF THE  
GIN ACT

WITH  
Its Unhappy Consequences ;

CONTAINING

Not only an Inquiry into, but also a full Account of the Power of the Justices of the Peace, as limited by that Law.

THE WHOLE

Illustrated with Well-attested Cases of some unhappy SUFFERERS from the Villanies of Perfidious Informers.

Az 1700-as évek "gin őrülete" ellen az angol kormány több törvénnyel lépett fel, először csak drasztikus mértékű adót vetve ki rá - zavargások is törtek ki miatta. Végül 1751-ben sikerült összehangolt intézkedéseket hozni: az adó lecsökkentették, ugyanakkor csak engedéllyel lehetett főzni és forgalmazni is gint, az ellenőrzésbe pedig bevonták a helyi hatóságokat. Így is 50 évig tartott, míg minőségi gin-lepárlók alakultak.

1700-as évek vége: az Old Tom Gin



Az „Old Tom” nem ginmárka, hanem gin típus volt, a „London dry” kategória kialakulása előtt. Testesebb volt, édesebb (gyakran cukrozták is), ízvilágban a holland „Jenever”-t és a későbbi London Dry gineket kötötte össze.

Nevére két story-t is mondanak: vagy a „tomcat” (kandúr) szóból ered; van is példa arra, hogy gin-kímérő működött úgy, hogy kandúr-forma csapolót tettek a kocsmá külső falára, a sietős vendég bedobott egy penny-t a macska szájába, és belülről kitöltötték neki a gin-t a macskánál lévő csővön – akár közvetlenül a fogyasztó szájába! Azt is mesélik, hogy a nagy gines hordókat hívták „Old Tom”-nak (az öreg kandúrnak), amiben a gin-t tárolták, és amiben kissé sárgás színt is kapott. A gin-szakma inkább az első történetre vevő, mert a kandúr szimbólum sok Old Tom gin palackján-címkéjén látható volt.



A XX. században az Old Tom gin gyártása lényegében megszűnt, de a közelmúltban több gin lepárló is felélesztette ezt a régi tradíciót, és Old Tom gin újra kapható!

1793: Plymouth Gin distillery



A legrégebbi angol lepárló, ami egyazon helyen működik alapítása óta, mégpedig egy korábbi kolostorépületben Plymouthban, ahonnan a Mayflower hajó puritán zarándokai 1620-ban behajóztak az Újvilág felé. A Plymouth vált a Brit Haditengerészet (Royal Navy) hivatalos ginjévé, amit természetesen „navy strength” erősséggel, 57%-osan palackoztak. Ennek azért volt jelentősége, mert akkor még nem létezett alkoholfokmérő, hanem ún. puskapor-próbát végeztek.



Csak azt tudták ellenőrizni, hogy ha a ginbe mártott puskapor még meggyulladt, akkor a gin legalább 57%-os, vagyis nem hígították fel. Innen ered a „proof” kifejezés az USA-ban

1820: James Burrough Beefeater gin



1820-ban az elsők között alapított egy londoni patikus, James Burrough gin-lepárlót, és a gyógyszer-szakmából átvett tapasztalataival kiváló minőséget tudott produkálni. Az ilyen másodlepárlású, utólagos ízesítés és édesítés nélküli ginekből nőtt ki a mára törvénybe iktatott "London (dry) gin" típus. A "dry" (mint száraz) az italoknál arra utal, hogy nincs benne hozzáadott cukor. Burrough eredeti üsteje még mindig működik: ezen készül a Beefeater Burrough's Reserve, tölgyfahordós érellet is kapó "sipping gin".



A Beefeater gin mára a dokumentáltan legtöbb díjat begyűjtő gin-márka lett.

1830: Coffey still, az oszloplepárló



1832-ben Aneas Coffey, egy ír korábbi vámtiszt találta fel és szabadalmaztatta. Lágysabb ízvilágú, könnyedebb, illatosabb párlatot desztillál, mint a hagyományos rézüst (pot still), általában magasabb szeszfokra. A grain whisky-k lepárlásában, vodkánál vált általánossá, de használni kezdték a gin alapszeszének lepárlásához is. James Burrough is így tett, míg klasszikus részüstjeit a fűszerövényekkel együtt történő másodlagos lepárlásra állította be

# Gin története



Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*

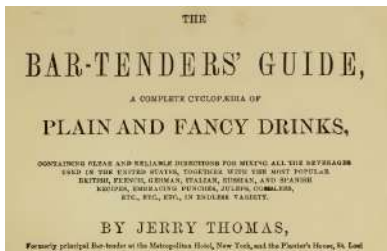
1800-as évek: A gin- tonic kialakul Indiában



A malária elleni keserű kinint kezdték el vízzel hígítva, majd gínt hozzáadva bevenni. Került bele lime és cukor, víz helyett szóda: megszületett a gin-tonic! Churchill nem viccelt: „A gin-tonic több angol életét és eszét mentette meg, mint a Birodalom összes orvosa” – mert így lehetett az angol katonákat rávenni, hogy rendszeresen bevegék a kinint!



1862: az első koktélkönyv – Jerry Thomas



Bar-Tender's Guide: How to Mix Drinks or The Bon-Vivant's Companion - Jerry Thomas, a "Professor", több amerikai nagyváros hotelbárjaiban és saloon-jaiban volt gyakorló bartender, majd 1862-ben megírta a világ első koktélkönyvét, ami recepteket és készítési eljárásokat írt le. A koktélok főképp az eddigre kialakult punch-okat, tej és tojás alapú egg-nog-okat, flip-eket, citromlével és koktél bitterekkel készített sour-okat, a whisky toddy-t és hasonló forrítókat írja le. Az első kiadásban az Old Fashioned még nem, de a Mint Julep már szerepelt. Korlátozott elterjedtsége miatt néhány koktélnál említi a szódát (akkor Seltzernek is hívták), és az italba teendő tiszta jeget (a befagyott tavakról vágott jeget hűtésre már igen, de italba téve még nem nagyon használták). Az 1800-as években még több kiadásban frissítették és bővítették.

1920-33: Az USA szesztilalma - speakeasy bárók



1920-33 között volt érvényben a szesztilalom, de várt gazdasági és egészségügyi hatásai helyett a feketekereskedelem és a bűnözés lendült fel. A tiltás hatására illegális bárók, ún. "speakeasy"-k alakultak, amelyek álcázásként működtetett hotelek, üzletek hátsó szobáiban, pincéiben kínálták az italokat a fogyasztóknak, és öregbítették a gin-koktélok hírnevét (is).



1930: The Savoy Coctail Book - Harry Craddock



1930- ban a londoni Savoy Hotel adta ki koktélkönyvét, a The Savoy Cocktail Book-ot, amiben 750 koktélreceptet ír le Harry Craddock, a hotelben máig működő American Bar bartender. A koktélok típusaik és készítési módjaik szerint kategorizálja: Sours, Toddies, Filps, Egg Noggs, Tom Collins, Slings, Highballs, Fizzes, Coolers, Daisies, Juleps, Smashes, Frappé, Punches... A könyv második fejezete borokkal és Champagne-al foglalkozik. Nem csak alapitalok, hanem márkanevek is megjelennek, ahol a szerző ezt fontosnak érezte. Pl. Beefeater Gin, Plymouth Gin, (Kina) Lillet

2004: premium tonikok



Kicsit talán meglepő, hogy a Fentiman's 1905-től létezik és gyártja Curiosity Cola-ját, de a premium tonikok berobbanását sokan a Fever Tree 2004-es megjelenéséhez kötik. Nevét a „kinin-fa” Indiában használatos megnevezéséből („láz-fa”) vették, és valóban természetes alapanyagokból, ízes, minőségi tonikkal járultak hozzá a gin élvezetéhez. Mára számtalan új márká a piacra lépett, mint pl. a Thomas Henry angol gyógyszerészről (aki már 1770-es években szénsavas vizeket ún. Seltzer-t gyártott) elnevezett mixer

2010: az új gin trend



Új évtized, új italtrendek: Angliában 2010-ben kb. 20 gin lepárló működött, ma több, mint 500! A „New Western Gin”-ekkel a kategória kilépett Angliából, de a tradicionális márkák is új ízeket alkottak. Kóstoljuk meg mindet!



# Gin fűszernövények és ízvilág



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

Modern ízvilág

Tradicionális ízvilág

Alapgin

Kamilla, bodza, cickafark / Chamomile elderflower, yarrow:

HENDRICK'S  
GIN

Erőteltjes virágillatok

Zöld tea, hinoki fa, Sansho bors, yuzu/ Gyokuro tea, hinoki, Sansho pepper, yuzu:

季の美  
KI NO BI  
Kyoto Dry Gin

Jellegzetes keleti fűszerek

Kínai és japán teák / Sencha and green tea:

Teák kevés tanninnal



B  
BEEFEATER  
LONDON

Citrom, narancs, pink grapefruit:

Erőteltjes citrusosság



Vörösfőnye:

Gyümölcsösség

MONKEY 47  
SCHWARZWALD DRY GIN

Rózsaszirm és uborka / Rose petal and cucumber:

Illatos

Mandula / Almond:

Marcipán

Nőszirm / Orris; Angyalgyökér-virág / Angelica seed:

Illatos, virágos, violás, komlós ízek

Citromhéj, narancshéj, grapefruit héj vagy akár egész gyümölcs:

Citrusosság

SIPSMITH™

Szamóca / Strawberry:

Pink gin



Édesgyökér / Licorice:

Keserűes „medvecukor” íze

Angyalgyökér / Angelica root:

Fás, fűszers ízek

Gordon's  
THE ORIGINAL  
Tanqueray

Borókabogyó / Juniper:

A gin alap íze – illóolaja fenyőillatot, gyümölcsűsége kesernyűséget hoz

Fahéj-kéreg / Cinnamon bark:

Fahéj

Koriander mag / Coriander seed:

Gyömbér és zsálya ízei, savanykás fűszerek aromái

Kardamom / Cardamom:

Fűszeres, száraz ízhatás, komplex, édeskés aromák

Kasszia-kéreg / Cassia bark:

Édeskés fahéj ízhatás

Kubéba-bors / Cubeb:

Csípős, borsos, kesernyűs, kámforos

Édenmag / Grains of Paradise:

Intenzív, fűszeres, gyömbéres, borsos

Hordós érlelésű ginek:

Beefeater Borrough's Reserve: fehér és vörös burgundi hordók

Monkey 47 Barrel Cut: eperfa (mulberry) hordó



Fekete bors, kömény / Black pepper, cumin seed :

Exotikus, fűszeres

OPIHR  
ORIENTAL

Citronverbéna és kakukkfű / Lemon Verbena and Thyme:

Zöldfűszeres, gyógyfüves hatás



PLYMOUTH  
GIN

BOMBAY  
SAPPHIRE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

Skót (Islay szigeti) gyógy- és fűszernövények / Islay botanicals:

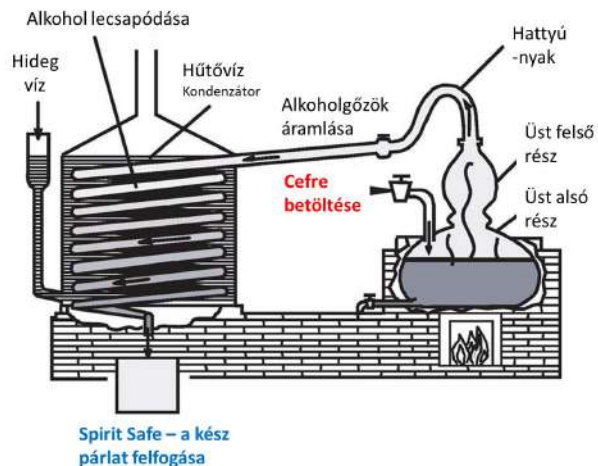
Hangafű, bogáncs, rekettye, galagonya, üröm, lóhere...

## 1. Pot Still

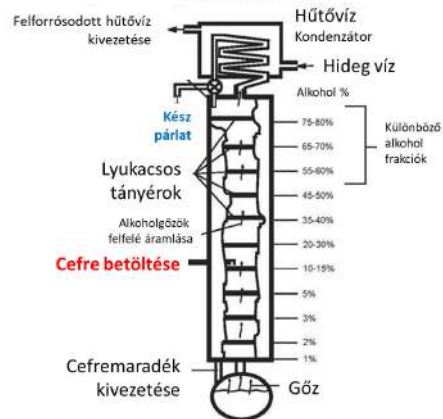
## 2. Column Still

## 3. Hybrid Still

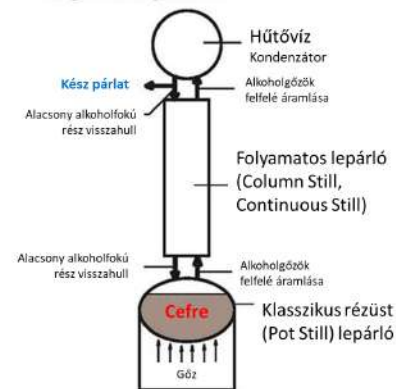
**Klasszikus rézüst (Pot Still) lepárló működése**



**Egyoszlopú folyamatos lepárló (Column Still, Continuous Still) működése**



**Kombinált (Hybrid Still) lepárló működése**



Klasszikus rézüst (Pot Still) és folyamatos lepárló (Column Still, Continuous Still) egymás után helyezése – lehet fordított sorrend is!

# Gin lepárlási módok



## Klasszikus rézüstök (Pot Still)

Először a könnyedebb, citrusos aromájú szesz érkezik, azt követi a nehezebb, fűszeres rész, a teljes lepárlás után keverednek össze az egyes fázisok, így alakul ki a végső gin



## Egymással összekötött oszloplepárlók (Column Still)



Carterhead rézüstök (Pot Still), kiszélesedő felső résszel, ami lehetővé teszi az alkoholgőzös kivonatolást (vapour infusion): oda helyezik be az aromákat adó fűszernövényeket



Kombinált lepárló (Hybrid Still), először klasszikus rézüst (Pot Still), majd oszloplepárló (Column Still)



# Ginhez kötődő kifejezések

Forrás: [www.liquor.com](http://www.liquor.com)

A ginhez, hosszú történelme során, sok kifejezéshez kötődik, amelyek főként a háborús időkben az angolok által a hollandoktól átvett ginfogyasztás vagy pedig a londoni „gin craze” időszakából erednek, esetleg az USA szesztilalma alatt születtek (zavaros, őrül időszakai a történelemnek...de most már csak a kifejezések maradtak meg belőlük, szerencsére!)

- Dutch courage (holland bátorság): a részeg ember hőzöngő vakmerősége
- Dutch feast (holland ünnep): mikor a házigazda hamarabb berúg és kiüti magát, mint a vendégei
- Dutch bargain (holland alku): a részegen kötött (rendszerint igen előnytelen) egyezség
- Dutch concert (holland koncert): az összevissza játszott/énekelt zene – a részegek gajdolásából ered
- gin mill (gin malom): illegális gin-kocsmá
- gin joint: épp, mint a gin mill, de a kifejezés az USA szesztilalma alatt volt használatos
- gin bath (gin fürdő): a nem kívánt terhességet próbálták úgy elhárítani, hogy a várandós hölgy forró fürdőbe ült egy üveg ginnel, azt benyakalva remélték a vetélést előidézni
- gin-soaked (gin áztatta): a részeg ember
- mother's ruin (az anyák megrontója): a gin maga
- bathtub gin (fürdőkád gin): az illegálisan pancsolt, terpentines gin (az USA szesztilalom alatt is használt kifejezés...az 1700-es évek Angliájában kevésbé volt fürdőkád használatban...)
- Madame Geneva: a gin maga, torzítva a holland Jenever-ből



## A gin változatos ízvilágának kialakulása (boróka mindig kell!)

1. Az egyszerű receptúrájú, első minőségi ginek az 1800-as években indultak: **4 összetevőt** neveznek „alapnak”, melyek rendszerint: borókabogyó, angyalgyökér/angelica root, édesgyökér/licuorice, koriander mag (ízék- aromák a köv. oldalon) – Gordon’s és Tanqueray két jellemző gin, de még innen is van visszafelé: létezik 3 összetevős gin is. Ugyanebben az időben indult el az ízösszetevők bővítése: citrushéj, nőszirm/orris, angyalgyökér-mag/angelica seed = **illatos, citrusos irányba (pl. Beefeater)** vagy kardamom, koriander = **fűszeres irányba (pl. Plymouth)**
2. Már a XX. század hozott olyan újításokat, mint a **Carterhead still**-ben történő **„vapour infusion”** eljárás (alkoholgőzös kivonatolás), 1986-ban a Bombay Sapphire jelent meg, majd a Hendricks gin is alkalmazni kezdte (felerészt; ők vegyítik ezt a klasszikus rézüstös technológiával). Létrejött olyan eljárás, ami megőrizte a „London gin” törvényi szabályozást (ízésíteni csak a másodlejárás során szabad, utólag nem), de olyan eljárások is, ami **természetes ízösszetevőket utólag is alkalmaz** (pl. Hendricks). Más eljárás, pl. **vákumdesztilláció** a Malfy gin sajátja. Az intenzív ízkinyerés pedig a maceráció (alkoholos áztatás) mellett **perkolációval** (alkoholt áramoltatva áztatás) fokozható, ilyen eljárást alkalmaz a vörösáfonyás ízjegyeket mutató Monkey 47. A modern gineknek nevezik **„New Western Style”**-nak is, ahol a borókaíz kissé háttérbe húzódik és az egyedi aromák dominálnak
3. A nagy gin márkák is jelentkeztek **különleges kiadásokkal**, egyedi receptúrákkal pl. Beefeater 24 **ázsiai teákat**, a Tanqueray 10 **egész citrusokat**, a Beefeater London Garden **citromverbénát és kakukkfűvet** ad a receptúrához
4. Nagy divat lett a szamóca/eper/málna ízesítésű **„pink gin”**, ahol a rendszerint természetes gyümölcs kivonatokkal utólag ízesítenek (ezért ezek sem „London gin”-ek), majd más ízesítések is megjelentek (pl. Blood Orange)



## A gin változatos ízvilágának kialakulása (boróka mindig kell!)

5. Külön kategória a hordóban **érlelt gineké**. Általában **tölgyfa** hordóban, melyek lehetnek új hordók vagy **boros/boraperitif-es hordók** (mint pl. A Beefeater Burrough's Reserve Lillet-es hordói), de itt is van egyedi megoldás: pl. a Monkey 47 **eperfa** hordót használ a Barrel Cut kiadáshoz
6. A **Sloe ginek** a kezdetektől léteznek, külön törvényi definíciójuk van. Gyakorlatilag ezek **gin alapú kökénylikőrök**, általában alacsonyabb alkoholfokkal, és a kökénytől kapott fanyar gyümölcsösséggel. A **különböző gin alapok**, eltérő hosszúságú **maceráció** (alkoholos áztatás) változatos ízvilágot teremtenek, és megjelennek **más gyümölcs-ízesítésű** verziók is, mint pl. a Plymouth Fruit Cup.
7. Külön említhetők a **japán ginek**, egyedi, **ázsiai fűszerhasználatuk** és ízviláguk miatt. Citrusok, teák, japán bors a rendszerint használt extra aromák. **Változatos lepárlási technikák**, a hagyományos pot still lepárlótól a vákumdesztillációig, és a ginhez kivételes alapon használt **oszloplepárlót** is alkalmazzák. Különleges eljárással készül a KI NO BI gin külön főzött **hat alapginjéből házasítással** (blending) létrehozott végső gin.
8. Magyarországon pedig külön kell soroljuk a **magyar ginek**et, akik rendszerint hazánkra jellemző fűszernövényekkel, virákokkal, gyümölcsökkel igyekeznek egyedi ízvilágot teremteni: pl. **levendula és mák** (Opera), **hárs- és akácvirág** (Búzavirág)



# 1. Gin típusok – összetevő szerint

## 3 összetevő

A legextrémebb, kevés összetevőből álló gin

### Death's Door Gin



- Borókabogyó, koriander, édeskömény
- Alapszesz: a Death's Door saját vodkája, búza-kukorica-malátázott árpa receptúrával
- „Vapour extraction” technológiával (üst gőzébe függesztett fűszeszes zsák/tálca)

## 4 összetevő

Klasszikus alapginnek az 1800-as évekből

### Gordon's



- Alapítva: London 1769
- A legnagyobb volumenű gin a világon
- Összetételét nem teszi közzé, de 4 összetevősnek tartják
- A „legborókásabb gin”-nek is nevezik

### Tanqueray



- Alapítva: London 1830
- 4 összetevőt mond, de nem részletezi
- A WSET adja meg: borókabogyó, angelikagyökér, koriander, édesgyökér
- „Ropogós, száraz” ginnek írják le (crisp and dry)

## 7-9 összetevő

Egyedi ginstílus első kialakítói az 1800-as évekből

### Beefeater



London  
1820

- 9 fűszernövény, enyhén citrusos ízhatás
- 24 órás maceráció, 7 óras, lassú lepárlás
- Mai napig Londonban készül, igazoltan a legtöbb díjat nyert gin
- Egy igazi, klasszikus, londoni London Dry Gin

### Plymouth



Plymouth  
1793

- Önmaga egy kategória, mint „Plymouth gin”
- 7 gyógynövény, köztük a meghatározó koriander és kardamom
- A „ginek single malt-ja”
- Karakteres gin, de egyben krémes és testes, a jellegzetes fűszerességével



## 2. Gin típusok – egyedi technológiák/összetevők

### „Vapour infusion”

Alkoholgőzös kivonatolás ún.  
Carterhead still-ben

### Bombay Sapphire



- 10 gyógynövényt tartalmaz
- Kíméletesen, alkoholgőzzel kivonatolják, hogy élénk és vibráló ízekhez jussanak
- Az üst gőzébe helyezik a gyógynövényes tálcat
- Nőszirmok és angelika gyökér adja virágos, földes-fás ízt
- Grains of paradise (édenmag): gyömbéres; kubéba bors: fűszeresség

### Vörösáfonya, maceráció & perkoláció

Ízek kivonatolása mesterfokon

### Monkey 47



- Egyedi sztori: Monty Collins és Max!
- 47 fűszer- és gyógynövény, köztük: vörösáfonya!
- Különleges lepátló: Apparatus Alembicus Maximus
- Maceráció + perkoláció (maceráció alkohol áramoltatással): máshogy mint mások
- Egy mesteri gin: a citrusok frissessége, a tiszta boróka íze, fűszeres jegyek, és az áfonya enyhe zamata.

### Amalfi-parti citrusok, vákumdesztilláció

Alacsonyabb hőmérséklet,  
több íz marad a párlatban

### Malfy



- CON LIMONE:
- Az eredeti olasz boróka-, koriander-, és fűszernövény-alapú recept...
- Kiegészítve Amalfi tengerpartról származó Sfusato citromhéjjal
- Citromhéjat alkoholos áztatás (macerálás) után kiperéselik
- Vákumtechnológiát alkalmazó üst; alacsonyabb hőmérséklet, több íz és illat

### Rózsaszirmok és uborka

Két, eltérő lepárlási mód  
vegyítésével

### Hendricks



- Rózsaszirmokkal és uborkával ízesített gin (NEM London Dry gin!)
- Két, különböző módon főzött szesz házasításával:
- a) Az ún. Bennet still (kisméretű rézüst; testes, olajos karakter, borókaízek)
- b) A Carter-Head still (alkoholgőzös kivonatolás; könnyed, virágos, édes parfümös ízek)





## 3. Gin típusok – nagy ginmárkák egyedi receptúrái

### Ázsiai teák

Japán sencha tea, kínai zöld tea, grapefruithéj kerül a receptúrához

#### Beefeater 24



- 12 fűszernövény, klasszikus citrusos ízhatás kiegészül ázsiai teák zamatával
- 24 órás macerálás (alkoholos áztatás),
- 7 órás, lassú lepárlás
- Mai napig Londonban készül
- Egy igazi, klasszikus, londoni London Dry Gin szofisztikált újraértelmezése

### Citromverbéna és kakukkfű hozzáadásával

Zöldfűszeres jelleget kap

#### Beefeater London Garden



- A londoni Apothecaries kertben termesztett különféle fűszernövények, gyógynövények és virágok adták az ihletet
- Az Apothecaries kertjét (vagy a Chelsea Physic Garden-t) eredetileg 1673-ban alapították, és csak egy rövid sétára volt Beefeater lepárlótól
- A klasszikus 9 Beefeater fűszer- és gyógynövény kiegészítése citromverbénával és kakukkfűvel

### Egész citrusokkal

Egy könnyed ízvilágú gin



#### Tanqueray No.10

- A WSET (Wine&Spirit Education Trust) tankönyve alapján:
- Egész citrusokat adnak a receptúrához (tehát a gyümölcs húsát is, nem csak héját)
  - A macerálás / alkoholos kivonatolás rendkívül rövid, szinte azonnal lepárolni kezdenek
  - A No.10 lepárlóüst kicsi, keskeny, hosszú nyakú
  - A végeredmény egy könnyed ízvilágú gin:
  - „Ropogós, száraz” ginnek írják le, és „citrusos robbanás” van minden ízében

### Ambrette (ábelfű) mag és bergamot citrus

Erőteljesebb ízvilág



#### Star of Bombay

- Ambrette (ábelfű) mag és bergamot citrus a receptúrához adása
- 12 összetevő
- „Vapour infusion” eljárással, de lassabb főzéssel
- Gazdagabb aromák, mélyebb íz



## 4. Gin típusok – ízesített ginek

### Eper és vérnarancs ízesítések

Természetes  
gyümölcs kivonatokkal



**Beekeeper  
Pink**



**Beekeeper  
Blood  
Orange**

- Beekeeper Pink hangsúlyosan eper ízű, de felismerhető boróka utóízzel.
- A Beekeeper Pink készítése a Beekeeper London Dry gin lepárlásával kezdődik híres londoni rézüstös lepárlóban, ezt használva alapként, adunk hozzá természetes eper kivonatot
- Új kiadás a vérnarancs ízesítésű Beekeeper Blood Orange

### Eper, málna és ribizli Piros, bogyós gyümölcsök természetes kivonatával

**Gordon's  
Pink Gin**



- Eper, málna, ribizli: 3féle gyümölcs természetes kivonatával ízesítve

### Piros grapefruit és rebarbara

Alacsonyabb lepárlási  
hőmérséklet, több íz marad a  
párlatban

**Malfy  
Gin  
Rosa**



- Az eredeti olasz boróka-, koriander-, és fűszernövény-alapú recept, kiegészítve szicíliai pink grapefruittal és olasz rebarbarával
- Vákuumtechnológiát alkalmazó üst; alacsonyabb hőmérséklet, több íz és illat

### Nyári virágok

A nyári napfordulóról  
kapta a nevét

**Hendricks  
Midsummer Solstice**



- Nem ad meg konkrét receptúrát, a nyárra, a virágokra utal a leírásban
- Aromáiban az alapginüknél is használt rózsaszirm kiegészül további virágossággal, levendulával, de eper, bogyós gyümölcsök ízei is érezhetőek



## 5. Gin típusok – érlelt ginek

### James Burrough eredeti üstjén lepárolva

Tögyfahordós érleléssel

#### Beefeater Burrough's Reserve



- James Burrough eredeti rézüstjén lepárolva, testes, ízes gin születik
- Az üst, a "still number 12" kisméretű, 268 literes
- Francia Lillet boraperitif hordóiban kap 6 hónapos érlelést
- A boróka és citrusosság kiegészül gyümölcsökkel, jellegzetes aszalt sárgabarackos aromákkal

### Eperfahordóban érlelt

Gyümölcsös karakter komplex, fűszeres édességgel

#### Monkey 47 Barrel Cut



- 110 literes, enyhén pörkölt belsejű eperfahordókban érlelt



### Saját whiskey- hordóiban érleli

Chicago-i whiskey lepárló érlet ginje

#### KOVAL Barreled Gin



- Alapvetően könnyed, vadvirágos aromájú gin
- A whiskey hordós érlelés citrusokat, fűszerességet és enyhe karamellás aromát ad a ginnek

### Öt különböző hordóban érlelt

Gyógynövényes ízeihez dohány, tea, kókusz társul

#### Citadelle Reserve Gin



- 19 összetevős alap gin, komplex ízében a boróka és a citrusok mellett az egzotikus aromákat, a szerecsendiót és fahéjat emelik ki
- A hordós érlelésű verzió további 3 összetevőt kap, pl. yuzu-t, genepi fűszernövényt
- Külön érlelik tölgy, eperfa, cseresznye, gesztenye és akác hordókban, végül házasítják



## 6. Gin típusok – Sloe ginek

### Az eredeti „English” Sloe gin stílus

A klasszikus Sloe gin

#### Plymouth Sloe Gin



- A Plymouth Gin eredeti receptúrájához kökény társul
- Ízvilágában a cseresznyésségbe hajló érett kökénybogyók zamata és kicsi mandulásság (marcipán) jelenik meg
- 26% alkoholfokkal palackozzuk

### Hosszan áztatott kökény Domináns gyümölcsös jelleg

#### Monkey 47 Sloe Gin



- A fagycsípte, érett kökényt 4 hetes macerációval áztatják a 47%-os alkoholfokú ginben
- A magok megsértése nélkül hydro-présben nyerik ki a gyümölcstartalmat
- Az alkoholos macerátum 29%-os alkoholfokkal kerül a palackokba

### Nagyon hosszú maceráció

A kökénymagokból nyert marcipánosságig

#### Sipsmith Sloe Gin



- Modern ginként a korai, 1800-as évekbeli klasszikus ginek ízvilágát követi
- A Sloe gin verzió nál nagyon hosszú, 3-4 hónapos macerációval nem csak a kökény gyümölcsízét, de a magok marcipánosságát is kivonatolja

### Nyári gyümölcsökkel

Kökény helyett más gyümölcsökkel

#### Plymouth Fruit Cup



- Aromás, nagyon komplex gyümölcsízek
- Az eredeti, English Sloe gin enyhébb karakterű változata



## 7. Gin típusok – japán ginek

### Jelentése: ‘The Beauty of the Seasons’

Egzotikus, keleti ízekkel

#### KI NO BI



- Dry gin stílus
- Rizs alapú szesszel dolgozik; vaníliás, citrusos, zöldséves ízekkel
- Az összetevők között yuzu, hinoki forgács (japán ciprus), bambusz, gyokuro tea, zöld sanshō bors
- Külön készül 6 alapgin (Base, Citrus, Tea, Herbal, Spice and Floral), majd házasítják őket a végső ízvilág kialakításához

### Lágy, lekerékített, édes ízvilág

Hat japán fűszernövényrel

#### Roku gin



- A 8 összetevős klasszikus gin-alap további 6 japán fűszernövényrel egészül ki: Sakura virág, Sakura levél, Yuzu héj, Sencha tea, Gyokuro tea és Sanshō bors
- Változatos lepárlási technikákat használ, a klasszikus pot still-től a vákumdesztillációig

### Oszloplepárlós gin

A Coffey still-en lepárolt Malt, Grain whisky, vodka és gin sorozata

#### Nikka Coffey Gin



- 11 összetevő, köztük különböző japán citrusok, fűszernövények
- Megtartva 5 klasszikus gin összetevőt: a borókát, angelica-t, koriandert, citrom- és narancshéjat
- Az oszloplepárló selymes, könnyed párlatot eredményez
- Lágy ízében a citrusok, kicsi zöldalmás jelleg és a japán sanshō bors jelennek meg

### Rézüstön lepárolt, faszéne szűrt gin

Telt, erőteljes, fűszeres, teás ízek

#### Etsu Gin



- Cukornád párlat az alapszesz
- Pot still rézüstön végzik a másodlepárlást, 24 órás maceráció után
- Végül faszéne szűrik át



## 8. Gin típusok – magyar ginek

### Levendula és mák

Egyedileg szerkesztett pálinka-lepárlón készül



**Opera**

- Kukoricaszeszéből, természetes növényekkel és 11 féle fűszerrel lepárolt gin
- Angelikagyökér, koriander, mák, íriszgyökér, édesgyökér, grapefruithéj, vietnami citromfű, ánizsmag, levendula és kubebabors – és mák az egyedi, magyaros jellegért

### Hárs- és akácvirág

Pálinkafőzdében készül

#### Búzavirág



- 24 összetevő, köztük hárs- és akácvirág, és a színét továbbá a nevét is adó búzavirág

### Cornwall-i „magyar” gin

Angliában élő, magyar alkotó

#### Öreg Gin



- Tradicionális réz üstben készült
- 14 féle természetes alapanyag
- Kis adagokban készül (190l főzetenként)
- Színváltó gin, thai pillangóborsó virágának köszönhetően
- Bodza, levendula, fenyő, narancs, nőszirmgyökér, bors, homoktövis, citrusok

### A neves pálinkafőzde ginjei

Érdekességeik a Sloe gin világát is idézik

#### Agárdi



- Agárdi Chameleon Gin
- Visszafogott borókás tónusok mellett a finom citrusosság uralja
- Illatában és ízében az egzotikus jegyek
- Egyedi színét természetes virágból nyeri, mely tonikkal, vagy citrommal keverve lila színre változik
- Agárdi Gipsy Gin
- Cigánymeggy pikáns gyümölcsössége és az illatos fűszerek intenzív elegye